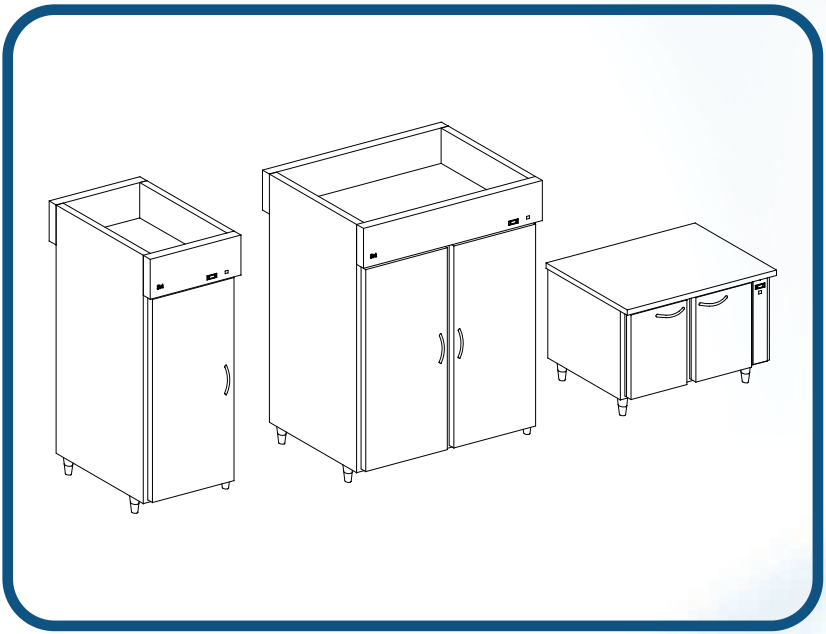
# Manual de Instruções



## Pass-Through Aquecido

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

# *Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI*

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

## *Índice*

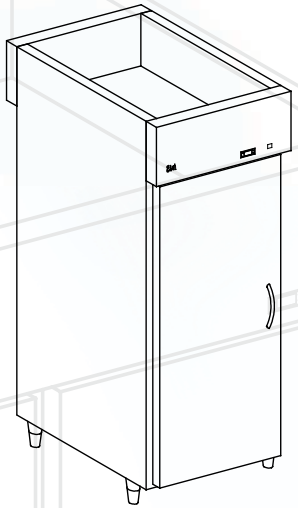

| | |
|---|---|
| 01. CARACTERÍSTICAS GERAIS | 03 |
| 02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO | 04 |
| 03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO | 05 |
| 04. MODO DE USO | 05 |
| 05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA | 06 |
| 06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO | 06 |
| 07. LIMPEZA | 06 |
| 08. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS | 07 |

# *Pass-Through Aquecido ELVI*

## 01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

### 1.1 Características Construtivas

**Modelo:** Horizontal ou vertical
**Material:** Aço Inoxidável
**Acabamento:** Escovado
**Consumo Elétrico:** 1000 W a 3000 W
**Tensão:** 220 V – Mono/Bifásico



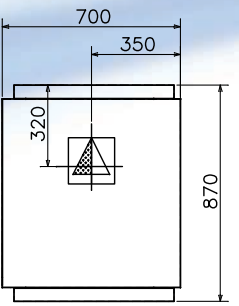
### 1.2 Descrição

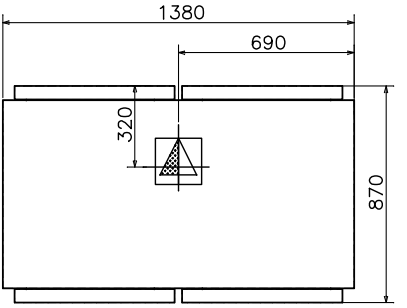
**PASS-THROUGH AQUECIDO ELVI** com câmara para passagem de alimentos entre dois ambientes, própria para manter a temperatura final dos alimentos.

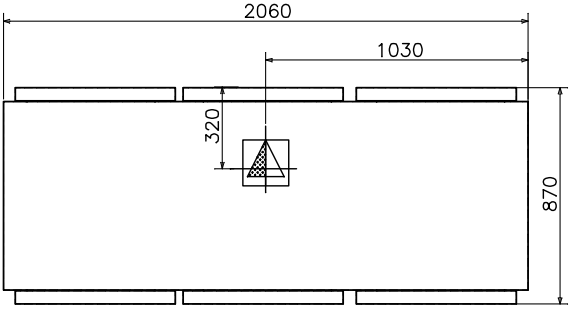
Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

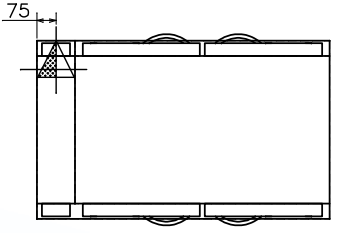
• Estrutura externa em aço inoxidável com acabamento escovado e interna em alumínio especial stucco.
• Corpo estruturado com montantes especiais, constituindo um só bloco rígido.
• Portas de abrir interiças nos dois lados com dobradiças em aço inox e gaxetas de vedação em silicone com puxadores.
• Sistema de aquecimento através de resistência aletada.
• Controle de temperatura por termostato e controle visual por lâmpada piloto.
• Isolação em poliuretano injetado.
• Racks com trilho para recipientes gn's.
• Sapatas niveladoras em polipropileno na cor preta.

## 02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



## 03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.
B) Seguir corretamente a planta de pontos.
C) Nivelar o equipamento evitando balanço e vibração.
D) Não usar o equipamento sem ligar o fio terra.
E) Sempre que desligar o equipamento, é necessário aguardar 10 minutos para ligá-lo novamente.
F) Antes de conectar aparelho na rede elétrica, verificar a tensão correspondente ao equipamento.
G) Não apoiar e nem bater com utensílios pontiagudos nas resistências.

OBS: Controlador de temperatura regulado de fábrica.

**ATENÇÃO:**

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado e se todos os fios estão conectados aos plugs.
Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.
No transporte: inclinar cuidadosamente o equipamento para não haver vazamento de óleo ou gases do compressor.

## 04. MODO DE USO

A) Ligar o equipamento na tomada especificada.
B) Acionar chave liga/desliga.
C) Girar o termostato até aproximadamente 70°C para manter a temperatura.
D) Aguardar aproximadamente 45 minutos para colocar o produto.
E) Não colocar produtos com temperatura abaixo de 15°C, pois o aquecimento do equipamento não terá a mesma eficiência.

## 05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) Recomendamos que a ligação do equipamento seja feita 180 minutos após a entrega e após uma limpeza interna.
B) Somente colocar o produto no interior do pass-through após 45 minutos de funcionamento do mesmo.
C) Não deixar as portas abertas para não haver perda de calor.
D) Nunca bater as portas, quando estas estiverem abertas a mais de 90 graus.
E) Para limpeza o equipamento deverá estar desligado.

## 06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Desligar o equipamento sempre que for iniciar a limpeza.
B) O condensador deve ser limpo com uma escova seca no sentido das aletas, para não haver aquecimento do motor.

## 07. LIMPEZA

A) Desligar o equipamento colocando o termostato na posição 0 (zero), depois retirar da tomada. E somente quando o equipamento estiver frio, iniciar a limpeza.
B) Nunca usar objetos pontiagudos na limpeza do equipamento.
C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.

## 08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

### 8.1 O equipamento não liga?

| *Causa* | *Soluções* |
|---|---|
| Plug desligado | Ligar o plug |
| Tomada com mau contato | Corrigir defeito da Tomada |
| Seletor de temperatura na posição desligado | Ajusta seletor de Temperatura |

**Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:**

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

**Assistência Técnica: (11) 2181-3999**

*Elvi Cozinhas Industriais LTDA*
*R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150*
*[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br*